



GUÍA DE LENGUAJE
TERCEROS BÁSICOS - CLASE 2

Observa el instructivo del títere de calcetín y encierra sus partes junto a tu profesora.

TÍTERE DE CALCETÍN

MATERIALES:

- 1 calcetín.
- 1 trozo de género rojo.
- Restos de lana.
- 2 botones
- Pegamento.
- Hilo y aguja.
- Tijeras.



INSTRUCCIONES:

1. Corta un óvalo de género rojo y pégalo en la parte de arriba del calcetín.
2. Dobla por la mitad y ya tienes la boca de tu títere.
3. Haz un rollito de lana con los dedos y córtalo para hacer el pelo del títere.
4. Luego cóselo en la parte que será la cabeza.
5. Pega los botones como ojitos y ¡Listo!



El texto **instructivo** tiene una estructura que nos permite entender de manera clara tanto los materiales, como las instrucciones para la creación de algo. Además, los textos instructivos tienen **información explícita**, la cual es la información literal, aquella que **podemos reconocer a simple vista en el texto**. También información implícita, que significa que no se expresa abiertamente por lo cual, es necesario leer el texto entre líneas para extraer aquella información que no está explícita ni literal.



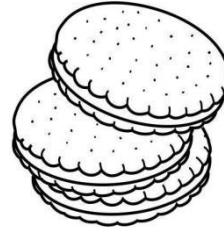
Lee comprensivamente la receta de galletas caseras y responde las siguientes preguntas.

RECETA DE GALLETAS CASERAS

Rinde para 7 a 8 galletas grandes

Ingredientes:

- 2 barras de mantequillas sin sal
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 ½ taza de harina
- 1 cucharadita de sal



Preparación:

1. Mezclar la mantequilla y el azúcar con una batidora. Añadir el huevo y mezclar bien.
2. Mezclar la harina y la sal en una taza, añadir poco a poco a la mezcla húmeda, batir a baja velocidad para combinar.
3. Cubrir y dejar reposar la masa en el refrigerador por 2 horas. Precalentar el horno a 180°C. Amasar y extender la masa con un rodillo.
4. Cortar la masa en forma de galletas, ponerlas en una bandeja y hornear durante 15 minutos.
5. Dejarlas enfriar y ¡A disfrutar!

1. ¿Qué tipo de texto es el anterior? a) Un cuento. b) Un poema. c) Un texto instructivo.	2. ¿Cuánta azúcar se utiliza en la receta? a) 2 tazas de azúcar. b) 3 tazas de azúcar. c) 1 taza de azúcar.
3. ¿Qué se deja reposar en el refrigerador? a) la harina. b) la masa. c) los huevos.	4. ¿Cuántos huevos se utilizan en la receta? a) 5 huevos. b) 3 huevos c) 1 huevo.
5. ¿A cuántos grados hay que precalentar el horno? a) 200° C. b) 180° C c) 220° C	6. ¿Con qué mezclamos la mantequilla y el azúcar? a) con una cuchara. b) con una batidora. c) con la mano.
7. ¿Cuántas cucharaditas de sal se necesitan en la receta? a) 4 cucharaditas. b) 2 cucharaditas. c) 1 cucharadita.	8. ¿Para cuántas galletas grandes rinde esta receta? a) 7 a 8 galletas. b) 5 a 6 galletas. c) 8 a 10 galletas.